

NEMZEDÉK, SZEREP, ÉRTÉK

NEMZEDÉK, SZEREP, ÉRTÉK

CSALÁDI KAPCSOLATOK, SZOKÁSREND ÉS ÉRTÉKVÁLTÁSOK
TÖRTÉNETI ALAKULÁSA A 20. SZÁZADBAN

Szerkesztette
MOHAY TAMÁS

BUDAPEST • 2016

A könyv megjelenését az Emberi Erőforrások Minisztériuma támogatta.



EMBERI ERŐFORRÁSOK
MINISZTERIUMA

A szerkesztő munkatársa:
DEÁKY ZITA, ILYEFALVI EMESE

Olvasószerkesztő:
SZELI KATALIN

© A szerzők, 2016

© A szerkesztő, 2016

ISBN 978-963-284-756-6

Kiadja az ELTE BTK Néprajzi Intézete
1088 Budapest, Múzeum krt. 6–8.
neprajz@btk.elte.hu

Felelős kiadó:
Mohay Tamás

Borítóterv és tördelés:
Parergon Kft., Budapest

Nyomdai munkálatok:
Komáromi Nyomda és Kiadó Kft.

TARTALOM

ELŐSZÓ — MOHAY TAMÁS	9
----------------------	---

NEMZEDÉKEK

Család és nemzedék: az emlékezet „természetes” társadalmi közegeinek hatása KESZEI ANDRÁS	17
A generációk közötti kapcsolat átalakulása Kiskanizsán a 20. században MOLNÁR ÁGNES	31
„Idén nem született gyermek.” Családi élet és helyi közösség egy kalotaszegi faluban FÜLÖP HAJNALKA	41
A kapcsolattartás módjai a kitelepített és az otthon maradt németek között VASS ERIKA	57
Családok a történelem viharában. Az 1944–45-ös sorsfordulók és a személyes emlékezet BARTHA ÁKOS	71

SZEREPEK

A családtól a közösségi tevékenység felé. Nők az agrártársadalom helyi egyesületeiben az 1940-es években SZÓRÓ ILONA	99
Az anyává válás támogatása – ahogy a nagyanyák, dédanyák megélték TÓBIÁS LÁSZLÓ	115
Egy parasztasszony életstratégiái a 20. századi Kárpátalján KÓTYUK ERZSÉBET	129
Nemzedékváltás egy átalakuló térség átalakuló társadalmában BODNÁR MÓNICA	147

Család, értékrend, identitás. Egy várpalotai üveges műhely története (1920–2015) KOVÁCS KATA	163
--	-----

ÉRTÉKEK

A népköltészet és a népszokások szerepe egészséges emberi kapcsolatok kialakításában és megtartásában a magyar néphagyományban ANDRÁSFALVY BERTALAN	181
A jogszokástól a jogszabályig: szabályozóváltás, értékőrzés és értékkonfliktus a családban NAGY JANKA TEODÓRA	193
Családi örökség nemzedékről nemzedékre, nagykunsági példákkal ÖRSI JULIANNA	209
Megingott családi kapcsolatok, klikkesedés SZŐKE ANNA	227
Nők szerepe a családban Budapest II/a. kerületében az elmúlt évtizedekben VASASNÉ VIDA RÉKA	235

SZOKÁSOK

A csíkszentdomokosi „100 lejes” csángó feleségszerzés néprajzának második felvonása BALÁZS LAJOS	247
A hagyományos éneklési szokásokban megnyilvánuló nemi szerepkörök alakulása Széken a 20. század első felétől napjainkig TASNÁDY ERIKA	277
Karácsonyi szokások változásai az utóbbi fél évszázadban LÁZÁR KATALIN	297
Nemzedékváltás a konyhában. Egy gasztro-blogger munka közben BÁTI ANIKÓ	307

KITEKINTÉS

A család képe a bolgárok és magyarok szóbeli történeteinek tükrében MENYHÁRT KRISZTINA	321
Az iskolai oktatás hatása a családi szokásokra: egy mexikói példa SCHILLER KATALIN	337
Nemi szerepek a szemerjai Szász család három generációjában a 19. század második felében és a 20. század elején SÁRAI SZABÓ KATALIN	353
A KÖTET SZERZŐI	369

Báti Anikó

NEMZEDÉKVÁLTÁS A KONYHÁBAN. EGY GASZTRO-BLOGGER MUNKA KÖZBEN

Hagyományosan a nőktől elvárt szerepek közé tartozik, hogy gondoskodjanak családjuk ellátásáról.¹ A főzés még ma is főként női házi munka. A táplálkozás-kultúra-kutatás viszonylag kevés figyelmet fordított ez idáig ennek a tudásnak az elemzésére, a tanulási folyamat dokumentálására. A főzés elsajátítását és a végeredményt, az elkészült ételt nehéz, de nem lehetetlen a néprajz eszközeivel leírni, megragadni, bár csak az adatközlők szavaira és esetleges megfigyeléseinkre, tapasztalatainkra támaszkodhatunk.²

Az elmúlt ötven-hetven év alatt a hagyományos paraszti társadalomhoz képest jelentősen megváltozott, átalakult az információáramlás módja és mértéke, az újítások megítélése, illetve hogy mi az, amit már nem tanulnak meg a fiatalabbak az idősebbektől. A család mellett a külső kapcsolatok is mintaadóvá váltak, így például a közétkeztetés is. A fiatalok minden tekintetben nyitottabbak az újításokra: új ételeket, új fűszereket, új gépeket könnyen, gyorsan bevezetik a konyhájukba jelentős anyagi befektetések árán. Az újítások nagy részét saját korosztályuktól veszik át a munkahelyükön, a lakóhelyükön.³ Döntéseiket befolyásolják a televíziós reklámok, a magazinok, a bolti kínálat is. Új jelenség azonban, hogy az idősebbek egy része is szívesen veszi át az újdonságokat a fiataloktól, mint például a mikrohullámú sütő és a fagyasztóláda használatát, új recepteket ismernek meg új forrásokból, például az internetről. Többségük viszont határozottan elzárkózik minden újtól, szokatlantól.⁴

A családdal szemben, illetve amellet a fiatalok számára a kortárs csoport, például a munkatársak, továbbá az interneten virtuálisan létező, a társas kapcsolatokat teljesen átértékelő kapcsolati háló vált fontos mintaadóvá. Nagyon nagy jelentősége van többek között a főzni tanulás, az innovációk terjedésében a számítógépeknek. A táplálkozás, a főzni tanulás példáján keresztül láthatjuk ma az életmód egészének, a háztartás fogyasztási funkcióinak változásait a hagyományos családi közösség alapjainak felbomlásával párhuzamosan. Ezeket a

¹ A tanulmány az MTA Bolyai Ösztöndíj támogatásával készült.

² A főzni tanulás folyamata fontos kutatási téma számomra, ennek eredményeit több munkámban publikáltam, lásd: Báti 2008, 2009, 2011, 2014, 2015.

³ A városok falvakra gyakorolt hatásáról lásd még: Knézy 2007 a; 2007b.

⁴ Báti 2008.

változásokat a néprajz módszereivel lehet és kell vizsgálnunk napjainkban is. Tanulmányomban az innováció egyik forrását, a gasztro-blogokat elemzem.

A digitális korszak kommunikációs műfajai közül az egyik legsokoldalúbb a blog.⁵ A blogíráshoz nem kell túl sok informatikai felkészültség, ezért sokak számára elérhető, akinek rendelkezésére áll számítógép/okostelefon és internet kapcsolat.⁶ (Ezek hiánya ugyanakkor sokakat ki is zár a kommunikációból.) A blogok egy része valamilyen jól körülírható tematika köré épül, köztük az egyik legnépszerűbb a főzés, a táplálkozás. Ma Magyarországon több száz magyar nyelvű gasztro-blog létezik.⁷ Ezt a hatalmas, állandóan változó adathalmazt szinte lehetetlen kutatóként szisztematikusan áttekinteni, elemezni.⁸ Tanulmányomban egyetlen, általam kiválasztott blogot és annak szerzőjét szeretném bemutatni.⁹ Az esettanulmány nyomán láthatjuk, hogy milyen szerepet töltenek be a blogok a mai táplálkozáskultúra változásaiban és egy blogger életében. A kiválasztott blog nagyon népszerű, fő témája a házi kenyérsütés – mint a tradicionális magyar konyha jelképe a mai táplálkozáskultúrában – emiatt került a figyelmem középpontjába a budapesti terepmunkám során, a virtuális térből kilépve viszont egészen Makóig kellett utaznom a kutatás kiteljesedéséhez, hogy interjút készíthessek a bloggerrel.¹⁰

A tanulmány első részében a gasztro-blog műfaji előzményeit, a blog működését, a főzni tanulás folyamatában betöltött szerepét mutatom be, majd a bloggerre fókuszálok: a blogírás motivációit, lépéseit, nehézségeit emelem ki. A harmadik részben a tudásátadás „offline”, azaz hagyományos formáját mutatom a kenyérsütés kapcsán.

Az írni-olvasni tudás minden társadalmi rétegben, mindkét nem körében a 19. század második feltől, a 20. század elejétől vált általánossá Magyarországon. A falvakban, ezzel összefüggésben ekkor jelentek meg a női kéziratos füzetek, amelyek elsősorban recepteket tartalmaztak. Ezek a kéziratos receptes füzetek valamint a naplók, noha nem a nyilvánosság számára íródtak, a mai gasztro-blogok hagyományos elődeinek tekinthetők, ezért érdemes röviden ismertetni

⁵ A blogok nyelvészeti aspektusairól lásd: <http://e-nyelvmagazin.hu/2010/09/10/a-blogok-nyelvészeti-aspektusai/> (Letöltés: 2014.05.29.) Lásd még: <http://e-nyelvmagazin.hu/lapszam/?sz=blogok-es-bloggerek> (Letöltés: 2014.05.29.); Balázs–Bódi 2004: 67–84.

⁶ <http://www.netkutatasok.hu/2013/09/ksh-szelessavu-internet-haztartasok-68.html> (Letöltés: 2014.05.30.)

⁷ Lásd: <http://www.gasztroblogok.hu/> (Letöltés: 2014. 05.01.)

⁸ A gasztro-blogokról, köztük az általam vizsgált blogról is ír Kuti Klára, a táplálkozást és a blogírást az identitásteremtés részét elemzi. Kuti 2014: 51–68.

⁹ <http://www.limarapeksege.hu/> (Letöltés: 2013. 12.05.)

¹⁰ Kenyérfogyasztásról bővebben lásd: Bati 2012: 253–261. A kenyérsütő kemencék reneszánszáról lásd: Bati 2013: 118–127.

és összevetni őket, felhasználva Keszeg Vilmos gondolatmenetét.¹¹ A kéziratos füzetek borítóján a szerző neve, esetleg évszám is szerepelt, ettől váltak egyedivé. A kéziratos füzeteket többnyire házasságkötés előtt kezdték el írni a lányok. A füzet a szerző ízlését tükrözte, az ő válogatásai, a recepteket anyjuktól, munkatársaiktól, vagy a sajtóból másolták. Az egyes füzetekben szereplő recept-állomány idővel folyamatosan gyarapodott. A kéziratos füzetekben a technika fejlődését is nyomon követhetjük: a kézíratok mellett, de azokat nem kizárva az 1960-as évektől feltűnnek az írógéppel írt receptek. Az 1990-es évektől az írott és nyomtatott szövegek sokszorosítását fénymásolóval oldották meg. Napjainkban a számítógépet és az internetet is felhasználják egyre nagyobb mértékben, egyre szélesebb társadalmi körökben a receptek megőrzésére és továbbítására is.¹² A nyilvánosság számára írt blogoknak is egyedi arculatot adnak a naplószerű bejegyzések, postok, fotók. A füzetekhez hasonlóan a gasztro-blog recept-állománya is a blogger ízlését tükrözi, de a hozzászólások, kérdések és válaszok révén az olvasók is alakítják az oldalt.

A bloggerek célja, hogy a hagyományokat, konvenciókat nem feltétlenül követő módon fejezzék ki gondolataikat, melyhez a blog, mint műfaj szabad teret ad. A nyilvánosság foka, az interaktivitás a szerző és az olvasó között, azaz például hogy lehet-e kommentelni, az a szerző szándékától függ. A blogok általános felépítése: posztok időrendben és a kapcsolódó hozzászólások (comment), azaz az egyén nyilvános önkifejezése, véleménynyilvánítása és tudásmegosztása, valamint az erre épülő névtelen közösségek interakciója, (reagálnak a posztra, véleményt nyilvánítanak, kiegészítenek, kérdeznek, kiegészítenek a web adta technológiai környezetben.

A kéziratos füzeteknek és mai megfelelőinek, a számítógépes dokumentumoknak is az emlékezet kihelyezése a céljuk, funkciójuk (ne kelljen fejben tartani sok adatot).¹³ Segítségükkel az ételkészítés módját bármikor, változatlan formában felidézhetik. A kéziratos füzet fizikai állapota a használat gyakoriságára utal: a leggyakrabban megvalósított receptek oldala magától kinyílik, egyéni javításokat is tartalmazhat, akár el is szennyeződhet, beszakadhat, míg más recepteket – és ez a többség – soha nem készítenek el. A számítógépen tárolt adatoknál a használatra vonatkozó adatok helyett a mentés idejét, a módosításokat lehet csupán nyomon követni, ezek már kevésbé segítenek a szerző preferenciái megítélésében. A kéziratos füzetekben főként olyan recepteket rögzítettek, melyeket elsősorban ünnepi alkalmakkor tálaltak. Ezért nagy számban fordul-

¹¹ Keszeg 2008: 356–358.

¹² Digitális hozzáférésről lásd: <http://www.tarki.hu/adatbank-h/kutjel/pdf/a825.pdf>. (Letöltés: 2014. 05. 30.). Az internet és a táplálkozás szélesebb körű összefüggéseiről lásd: Krawczyk-Wasilewska–Lysaght 2015.

¹³ Keszeg 2008: 85; a blogokkal való összefüggést elemzi még: Kuti 2014: 51–68.

tak elő sütemény és húsételek elkészítésének leírásai. (Ezeknek az ételeknek a recept-állománya mutatta a legnagyobb variálódást az elmúlt 50–60 évben Magyarországon. Az elterjedésükben nagy szerepe volt a leírások fent említett módon való sokszorosításának is.)

A kéziratos füzetek használatában azonban jelentős generációs eltérések figyelhetők meg, amely összefügg a főzni tanulás folyamatával. A kötött terjedelem miatt azonban erre a kérdéskörre csak röviden térek ki. A hétköznapi fogások elkészítéséhez régen nem használtak szakácskönyveket, receptes füzeteket. A 20. század közepéig a főzni tudásnak ezt a mindennapi szintjét, így a kenyérsütést is a leányok nagyanyjuktól, anyuktól lesték el még gyermekkorukban. A főzni tudás magasabb szintjét azonban csak a férjhez menés után tanulták meg a fiatal asszonyok, az együtt élő több generációs háztartásokban többnyire az anyósuktól. A mai legidősebb generáció körében meglehetősen kevés az a recept, amit nem fejből készítenek el. A 20. század második felétől a kétkeresős családmodell vált általánossá mind a városokban, mind a falvakban, a nők is tovább tanultak és munkába álltak. A főzni tanulás szempontjából ez azt eredményezte, hogy az ismeretátadás hagyományos, szóbeli információkra és utánzásra épülő módjai kevésbé működtek, működnek a családon belül. Egyre inkább a kereskedelmi élelmiszerkínálatra támaszkodnak, a közétkeztetést veszik igénybe, hétköznap kevesen főznek otthon. A fiatal asszonyok mindinkább kortársaiktól, illetve a nyomtatott és az elektronikus médiából igyekeznek az ételkészítés módját megtanulni. A mai közép és fiatal generáció nagyszámú receptet gyűjtött össze, gyűjt folyamatosan, és már nem csak ünnepi ételeket. Témánk szempontjából újabb fejlemény, hogy a kézírás helyett mindinkább a digitális szöveg kerül előtérbe. A számítógépen tárolt recept megjelenése formailag szinte a szakácskönyvre hasonlít, akár képekkel is kiegészíthető, és bármikor korlátlanul kinyomtatható, megosztható az interneten keresztül. Megnőtt az igény ugyanakkor a nyomtatott szakácskönyvekre is. A magyar könyvkiadás jelentős részét a szakácskönyvek teszik ki napjainkban. A háztartások többségében több szakácskönyv is használatban van. A családi ház konyhája helyett jelentős szerepe van a tanulásban például televíziós adásoknak, és főként a nagyszámú gasztro-blognak, onnan lesnek el újabb recepteket.

A gasztro-blogok iránti érdeklődés egyik oka, hogy a heti étrend összeállításának problémáját is az internet segítségével igyekeznek megoldani. Arra a fontos kérdésre, hogy „Mit főzzek?”, ötleteket keresnek a gasztro-blogokból. A fiatal generáció körében nagyon nagy az igény a változatosságra, az újdonságokra. A kereskedelmi kínálat és a turizmus révén más országok konyhái is megismerhetővé és elérhetővé váltak. Az internet segítségével pedig könnyen megszerezhetőek az új ételek receptjei. Ugyanakkor, ezzel párhuzamosan re-

neszámszukat élük a hagyományos módon, házilag készített ételek is a globalizációval és az élelmiszeripar adalékanyagokkal készülő termékeivel szembeni ellenállásként, ezek közé sorolhatjuk a házikenyeret is. Mivel sokszor már a legidősebb generáció sem emlékszik a pontos részletekre, ezért ehhez is fontos információforrás az internet: melyen megtalálhatják a megfelelő alapanyagok és hagyományos receptúrák elérhetőségeit.

A példaként kiválasztott blogon sokféle étel receptje szerepel, de fő profilja a házi kenyerek és kelt tésztájú sütemények. Személyesen felkerestem a bloggert, aki Dél-Magyarországon, egy kisvárosban él, interjút és fotókat készítettem vele. Mivel magam is nagyon szeretek sütni, ezért együtt készítettünk kenyeret is, így a gyakorlatban is láttam a munkáját.

A Limara Péksége blog szerzője a kenyérsütés iránti szenvedélyét a kenyérsütő gépével hozza összefüggésbe. Kilenc éve kapott egy kenyérsütő gépet, ahhoz kezdte a recepteket gyűjteni az internet segítségével. Ezzel alapozta meg a tudását, innen merítette az ötleteket. Levelező tagja lett egy blognak, akik elsősorban kenyerekkel foglalkoztak, rengeteg receptet és tapasztalatot összegyűjtöttek. A saját blog indítását 2008-ban határozta el. A blog nevébe, „Limara”, a saját nevének betűit keverte bele, ezzel is kifejezve egyéniségét és egyediségét. A blogírás kezdetekor saját receptjeinek egy helyre gyűjtse, tudásának megosztása és a lokalitástól független kapcsolatépítés volt a legfőbb motivációja. Ma a blog 20.000, a facebook oldal 13.000 tagot, regisztrációt számlál, és két email levelezőrendszeren is sokan keresik kérdéseikkel. Népszerűségét a blogírás alapozta meg, de nagyban hozzájárul a nyomtatott sajtóban megjelenő receptjei és az utóbbi években vele készült interjúk, televíziós műsorok is.

A kenyérsütést nem tanulta, nem pék a foglalkozása, minden lépést maga kísérletezett ki. Éppen ezért a sütés-főzés folyamatához adott magyarázatai nagyon jól hasznosíthatóak és gyakorlatorientáltak. Tudásának legfontosabb forrása az internet: fordító programok segítségével rendszeresen böngész hazai és nemzetközi gasztro-blogokat is, de számos szakácskönyve is van. Az adagokra, a készítés módjára keres ötleteket, de előfordul, hogy egy étel fotója alapján kitalál új receptet. Ötletei ma már nem csak a saját blogján jelennek meg, hanem a nyomtatott sajtóban is. A blog népszerűsége, a blog neve hitelesíti a máshol is megjelenő receptjeit, melyek így saját szellemi alkotásaivá válnak. A blog révén számos olyan felkéréssel fordulnak hozzá, amely messze meghaladja a legtöbb gasztro-blogger álmát. Például augusztus 20-hoz kapcsolódóan, a nemzeti ünnep, az új kenyér ünnepe alkalmából Budapesten ő is megmutathatta kenyérsütő tudományát a hivatásos pékek mellett. Többen – Magyarországról és külföldről is – kérték, hogy alapítandó pékségükbe lépjen be társként. A blog népszerűsége révén a bajban is könnyebben kapott segítséget: amikor

sütője elromlott, ezt a rossz hírt megosztotta Facebook oldalán olvasóival. Erre egy neves háztartási gépeket gyártó cég megajándékozta egy korszerű, csúcsmínőségű sütővel, cserébe csak annyit kért, hogy az oldalon az ő logójukat tüntesse fel egy évig. Vannak ugyanakkor a névtelen hozzászólások között irigyek, rosszindulatúak is: van, aki egyenesen azt veti a blogger szemére, hogy az otthonülő háziasszony szerepkörébe akarja „visszakényszeríteni” a nőket. A blog által képviselt értékrend valóban közelebb áll a hagyományos családban lévő női szerephez. Az olvasók közül azonban sokan egyet értenek és azonosulnak ezzel: családjuknak szívesen kínálnak saját maguk által készített, frissen sült házi kenyeret, mely szerintük a szeretetet és a gondoskodást jelképezi. És mindez nem áll ellentétben a modern nő eszményével.

A boltokban, pékségekben kapható kenyerekhez képest a blogger által készített kenyerek attól egyediek, hogy nem tartalmaznak adalékanyagokat, formájukat tekintve is szinte mindegyik más és más. A kenyérsütést nem a nagyszüleitől látta, mert már ők is elhagyták a házi kenyérsütést, de főzni gyermekként, nyolcévesen kezdett, édesanyja betegsége miatt. Tapasztalatai gyermekkoráig nyúlnak vissza, ahogy a főzés-sütés iránti szenvedélye is. Kenyeret csak a családjának süt, kereskedelmi forgalomba nem kerül.

Rengeteg érzellemmel beszél a tészta dagasztásáról és a kisült kenyérről: „Amikor elkezdem összegyúrni, megcsap a tészta illata, megnyugszom. Csak dagasztom monoton mozdulatokkal és érzem, hogy életre kel a kenyér, érzed, hogy emberi kéz érintette, és szeretettel készült.”

A blogon a receptek (hozzávalók, készítés időtartama, sütés hőfoka stb.) tételesen, pontosan megadva szerepelnek, ezért az olvasók eredményesen tudják felhasználni. Ez egyben az oldal sikerének is az egyik titka. Amikor a blogger a blogírás előtt elkészíti a kenyeret vagy más ételt, akkor minden lépést pontosan le kell mérnie. Emiatt a blogra szánt sütés/főzés nem hasonlít a mindennapi gyakorlatra, mert tudatos, precíz tervezést és kivitelezést igényel. A receptjeit a mai gáz- és villanytűzhelyek sütőire és nem kemencére tervezve írja. Felhasználja a konyhai gépeket: dagasztó gépet és a mikrohullámú sütőt is. A blog elengedhetetlen része az ételről készített fotó. Saját fényképezőgépével maga készíti ezeket a képeket, melyek főként a készételt ábrázolják. Kevesebb az úgynevezett fázis-fotó, mely lépesről lépésre mutatja be a sütés menetét.

A blogra a receptet – elmondása szerint – hamar megírja, de mellé a személyes hangvételű, naplószerű történetek sok időt vesznek igénybe. Ezekből a posztokból számos személyes részletet megtudhatunk a blogger mindennapjáról, az általa hitelesen képviselt értékekről. A blogger főző tudománya/tudása egyrészt tartalmazza mindazt, ami három generációval ezelőtt minden paraszti háztartásban élő gyakorlat volt. Másrészt az internet segítségével tovább is



Fotó: Báti A., Makó, 2014.



Fotó: Báti A., Makó, 2014.

bővítette ismereteit, mert összegyűjtötte a kenyerek, kelt tészták magyarországi tájain és a világ számos országában fellelhető variánsait. A hivatalos pékek körében azonban ő még is csak egy „amatőr”, és ezt időnként éreztetik is vele, például amikor megbírálják a munkáit.

A blogok többségével ellentétben, a virtuális kapcsolatok mellett nagyon fontossá vált a blog szerzője és olvasói számára is a személyes kapcsolat, ismeretátadás. A blogon keresztül talált barátokat a közeli településekről, akikkel rendszeresen összejönnek, hogy megkóstolják egymás ételeit, süteményeit. Kenyérsütő kurzusokat is szervez olvasói részére, immár négy éve. Minden hónapban, az ország minden tájáról érkeznek hozzá vendégek, akik a kenyérsütést tőle, személyesen szeretnék megtanulni. Én is egy ilyen alkalommal kerestem fel, kenyérsütés ideje alatt készítettem az interjút vele és vendégeivel a kis város egyik éttermében, ahol a sütés zajlik. A blog olvasói közül elsősorban azok jönnek el, akik valamilyen szinten már tudnak önállóan, a receptek alapján kelt tésztákat sütni, de a tudásukat szeretnék tovább fejleszteni.



Fotó: Bati A., Makó, 2014.

A kenyérsütés nehéz, összetett folyamat, amelynek nem lehet minden elemét a receptek, a pontos mérések, a fázis-fotók, a videofelvételek segítségével sem tökéletesen átadni a blogon keresztül. A tudásnak az a szintje, amely csak

sok-sok gyakorlás után sajátítható el, nehezen tanulható meg a fenti eszközökkel. Ezt régen a családban a nagymamáktól személyesen lesték el, ma pedig a hagyományos gyakorlatot revitalizáló blogger lett a minta. A liszt minősége, a tészta állaga, a kézmozdulatok: a tészta dagasztása, formázása, a kelesztés időtartama mind-mind fontos lépés a sikeres kenyérsütéshez. A blogger vendégeivel együtt süti a kenyeret, mozdulataikat kíséri, korrigálja és közben órákon keresztül, fáradhatatlanul és lelkesen magyarázza a házi kenyérsütés minden titkát, saját tapasztalatai alapján.

Napjainkban a blogírás, receptek kitalálása, a hozzászólókkal való levelezés, a meghívásoknak való elégtétel a blogger minden idejét kitölti, szinte főfoglalkozásként űzi. A saját álmait megvalósítva és az olvasók kérésének is eleget téve, lehetősége nyílt arra, hogy nyomtatott könyvként is közlétegye receptjeit, ezúton is megossza tudása legjavát. Az internet nyújtotta végtelen tudás mellett is igény van a kézzel fogható, valódi szakácskönyvre, ezt tapasztalhatunk más gasztro-bloggeres esetében is. Bloggerem az interjú idején egy héten keresztül minden nap több kenyeret is sütött, melyekről profi food stylist és profi fotós segítségével készítették a képeket a tervezett kötethez. A blog működése és a blogger élete sajátos keveréke a réginek és az újnak, a virtuálisnak és a valóságosnak.

A készülő szakácskönyv és a kenyérsütő tanfolyam is az ismeretátadás régebb óta bevett formáit jelenti, a folyton változó virtuális világgal szemben egyfajta állandóságot képviselnek. Az önmegvalósításhoz és az ismertté váláshoz viszont a rendszeres, gondos, megbízható blogírás révén jutott el a blogger.

SZAKIRODALOM

BÁTI Anikó

- 2008 *Régi és új elemek a Cserépfalui konyhán.* (Néprajzi Értekezések 1.) Budapest: Magyar Néprajzi Társaság.
- 2009 A jól felszerelt konyha. Kell ma még tudni főzni? *Ethnographia*.120:(3) 243–252.
- 2011 A kenyér és a kelt tészták mai táplálkozásunkban. In Vargyas Gábor (szerk.): *Párbeszéd a hagyománnyal: A néprajzi kutatás múltja és jelene: Tudományos konferencia a PTE Néprajz–Kulturális Antropológia Tanszék jubiláló professzorai: Andrásfalvy Bertalan, Filep Antal, Kisbán Eszter és Pócs Éva tiszteletére.* 487–499. (Studia Ethnologica Hungarica 13.) Budapest: L'Harmattan–PTE Néprajz–Kulturális Antropológia Tanszék.
- 2012 The Role of Bread in Hungarian Diet Today. *Acta Ethnographica Hungarica* 57(2), 253–261.

- 2013 The Return of the Wood-fired Baking Oven in Hungary In Lysaght, Patricia (ed.) *Return of the Traditional Food*. 118–127. Lund: Lund University.
- 2014 Családi kapcsolatok és ismeretátadás. A főzés tudományának átadása/átvétele a családban és azon kívül. In Barna Gábor – Kiss Endre – Gyöngyösi Orsolya (szerk.): *A család egykor és ma*. 119–126. Szeged–Budapest: OR–ZSE.
- 2015 A cooking know-how: virtual and personal transmission of skills (A Hungarian example). In Krawczyk-Wasilewska, Violetta – Lysaght, Patricia (eds.): *Food and Internet*. 221–230. Łódź–Frankfurt: Peter Lang Edition.
- BALÁZS Géza – BÓDI, Zoltán (szerk.)
2005 *Az internetkorszak kommunikációja*. Budapest: Gondolat–INFONIA.
- KESZEG Vilmos
2008 *Alfabetizáció, írásszokások, populáris írásbeliség*. (Néprajzi egyetemi jegyzetek, 3.) Kolozsvár: KJNT–BBTE Magyar Néprajz és Antropológia Tanszék.
- KNÉZY Judit
2007a A táplálkozási hagyományok és innovációk átadásának módjai a parasztcsaládokban – XIX. század végétől az 1960-as évekig. In Örsi Julianna (szerk.): *Mikroközösségek. Társadalmi és gazdasági jelenségek innovációja*. 217–228. („Jász-kunság” könyvtéka 1.) MTA Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Tudományos Egyesülete: Túrkeve–Szolnok.
- 2007b Újítások a falusi közösségek táplálkozási kultúrájában Magyarországon. (1920–1970.) In *Somogy Megyei Múzeumok Közleményei* 17. 55–68.
- KRAWCZYK-WASILEWSKA, Violetta – LYSAGHT, Patricia (eds.)
2015 *Food and Internet*. Łódź–Frankfurt: Peter Lang Edition.
- KUTI Klára
2014 Verzehren oder Zerreden. Alltagswissen in den virtuellen. Tischgesellschaften der Gastroblogsphäre. In Csáky, Moritz – Lack, Georg Christian (eds.): *Kulinarik und Kultur. Speisen als Kulturelle Codes in Zentraleuropa*. 51–68. Wien–Köln–Weimar: Böhlau Verlag.